



ÉDITION ÉTÉ 2023

LE CAVOK

PRÉVISIONS
POUR CARNAC PLAGE :

La seule météo fiable
à 100% est celle de la veille



PUB, BARBECUE & LIVE MUSIC

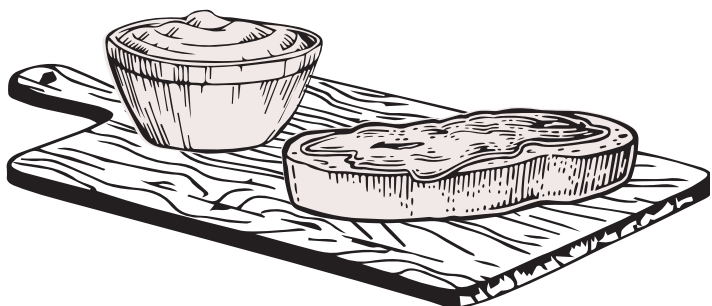
www.bistrotsoleil.com

BY BISTROT SOLEIL

À L'APÉRO ET À PARTAGER

- Tarama
- Guacamole (V)
- Caviar d'aubergines (V)
- Houmous à la menthe & basilic (V)
- Rillettes de la mer

8€



Les PLANCHES

- La cochonaille 19,00€
Rosette, chorizo, lomo, jambon de pays & aux herbes, rilette, cornichons
- Le fromager 19,00€
Assortiment de 4 fromages de la ferme
- L'étal 22,00€
Ceuviche thaï et péruvien, tarama, rillettes de la mer, 3 huîtres n°3
- Le Mezze méditerranéen (V) 19,00€
Houmous à la menthe & basilic, guacamole, caviar d'aubergines, olives kalamata, pain méditerranéen
- La BIG planche 35,00€
Pas de jaloux ! Un partage des 4 planches

IL EST L'HEURE DE PASSER À TABLE

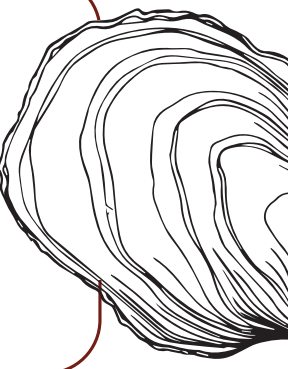
- Os à mœlle 10,00€
À la fleur de sel
- Œuf cocotte du moment (V) 7,00€
Servi avec ses mouillettes
- Ceuviche de daurade (V) 10,00€
Citron vert, coriandre, sauce thaï, graines de sésame, piments oiseaux
- Burrata (V) 12,00€
Tomates d'antan, pesto, basilic frais

COQUILLAGES

de nos côtes

Huîtres n°3 de chez notre copain Thomas de St-Philibert (JMT)

- Les 6 12,00€
- Les 9 17,00€
- Les 12 22,00€



POUR LE RETOUR DE PÊCHE

- Poulpe snacké 22,00€
Au barbecue, sauce à la citronnelle et coco, purée de pommes de terre au beurre caponata, grenade
- Le BIG Ceuviche Péruvien 18,50€
Daurade, fruits de la passion, lait de coco, citron vert, oignons rouges, ail & coriandre
- Le BIG Ceuviche à la thaï 18,50€
Daurade, citron vert, coriandre, graines & huile de sésame & tranches de piments oiseau
- CEVICHE de gambas 19,50€
Gambas, vinaigrette à l'orange & yuzu, huile de pépin de raisin, graine de coriandre, basilic, piment d'espelette

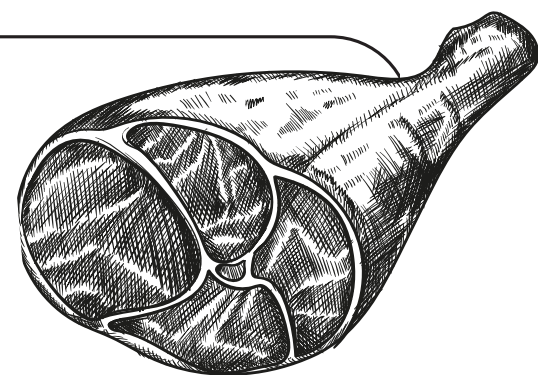


Moules
DE BOUCHOT

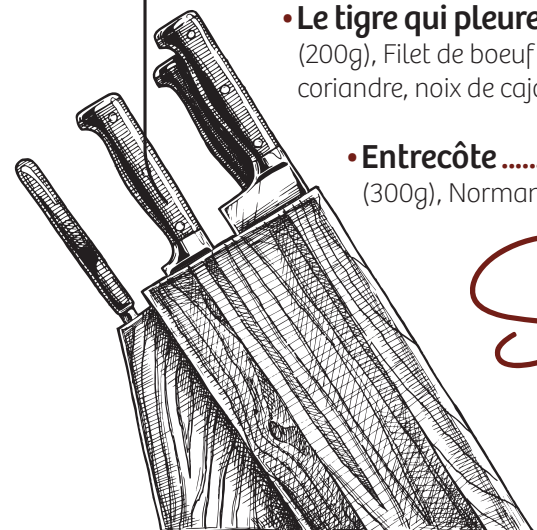
16,50€
SAUCE DU JOUR (SERVI
DE JUIN À MI-SEPTEMBRE)

BEEF CLUB

BŒUF ET VIANDE DU TERROIR FRANÇAIS



- Bavette 18,00€
(200g) marinée aux épices marocaines, sauce blanche maison
- Faux-filet de bœuf 24,00€
(250g), Normande maturé 3 semaines
- Le tigre qui pleure 29,00€
(200g), Filet de bœuf Normand mariné à la menthe & coriandre, noix de cajou, piments oiseaux
- Entrecôte 28,00€
(300g), Normande



Sauces MAISON

POIVRE
CHIMICHURRI

SWEET&SOUR
BÉARNAISE

BARBECUE
ROQUEFORT



ÉLÉGANCE
& tradition

FEU À BOIS ET BARBECUE

Toutes nos viandes et poissons sont grillées sur un barbecue à pierre de lave volcanique.

LE BOEUF WAGYU 和牛

Fondée en 2009, Miyabi élève des bovins Wagyu dans le nord de la Bretagne. Le bœuf Wagyu est prisé en raison de son persillage intense, apportant tendreté et un goût fondant unique.

- L'Arrivage Selon arrivage
Demandez au serveur de vous déposer la carte des «Grandes Viandes» sur table
- Wagyu Roll 27,00€
Effiloché de bœuf Wagyu, pain brioché de «La Boulange», sauce cocktail du Cavok, oignons rouge, menthe, coriandre, roquette

À PARTAGER À DEUX OU PLUS...

- Côte de bœuf 36€/Prs
(1-1,2kg)
- T-Bone de bœuf Selon arrivage
Une viande avec son Os en T, d'un côté le faux filet de l'autre le filet de bœuf. Un spectacle devant vos yeux ! Se référer à l'ardoise

Accompagnements

Frites fraîches du Morbihan (V) • Frites à l'huile de truffe & parmesan +4€ • Purée de pommes de terre au beurre
Salade de concombre Mayonnaise, graine & huile de sésame (V) • Légumes de saison (V) • Salade verte (V)

HERBIVORE

- Le Mezze méditerranéen (V) 19,00€
Houmous à la menthe & basilic, guacamole, caviar d'aubergines, olives kalamata, pain méditerranéen
- Shakshuka (V) 15,00€
Tomates, poivrons, oignons, feta, oeuf, coriandre & Zaatar (épices du Moyen-Orient)

HOUSE SPECIALS

- Travers de porc 19,50€
Élevé sur paille en Bretagne & cuit dans sa sauce BBQ
- Carré d'agneau 24,00€
Cuit basse température, Miel & thym, jus corsé bière & érable
- Poulet Sweet & Sour 18,50€
Poulet «Label Rouge» breton pané & mariné au lait ribot, citron vert, coriandre, sauce sweet & sour

🔥 PIMENTÉ | (V) VÉGÉTARIEN

DESSERTS

- Le café des gourmandises 8,00€
3 gourmandises maison
- L'Irish gourmand 14,00€
- Mousse au chocolat 7,00€
- Crème brûlée 7,50€
- Paris-Carnac Paris Brest revisité 8,00€
- Cookies 3,50€
Chocolat noir, Éclats de noisettes & pralins
- Peanut's Missu 8,00€
Un tiramisu avec des notes croquantes de noisettes

Glaces ARTISANALES DE L'IGLOO

- 1 boule 3,50€
- 2 boules 6,00€
- 3 boules 8,00€

CUISINE DE RUE

- Tacos de Pulled Pork 19,00€
Tortillas de maïs, effiloché de porc cuit à basse température, pico de gallo, coriandre & sauce barbecue
- Cheeseburger 17,50€
Steack haché 150g, sauce barbecue, tomates, cornichons, compotée d'oignons, cheddar fumé
- Shawarma 21,50€
Tortillas de blé, effiloché de bœuf mariné au zaatar, concombre, pickles d'oignons, coriandre et menthe, sauce blanche maison
- La Tartine du Cavok 17,50€
Pain «All-Black» de la Boulange, saumon fumé, fromage frais, avocat, oeuf mollet, pousses d'épinards, graines de courge & curry
- Wagyu Roll 27,00€
Effiloché de bœuf Wagyu, pain brioché de «La Boulange», sauce cocktail du Cavok, oignons rouge, menthe, coriandre, roquette

FORMULE DU midi

ENTRÉE + PLAT
ou
PLAT + DESSERT

20,00€

ENTRÉE + PLAT
+ DESSERT

25,00€

ENTRÉE
Œuf cocotte du moment (V) Servi avec ses mouillettes

PLATS
Le BIG Ceuviche Thaï
Daurade, Citron vert, coriandre, sauce thaï, graines de sésames & piments oiseaux

Bavette (200g)
(200g) marinée aux épices marocaines, sauce blanche maison

DESSERT
Café gourmand
Boissons chaudes au choix + 3 gourmandises

DISPONIBLE
de 12h à 14h
du lundi au
vendredi hors
jours fériés

POUR LES MOINS GRANDS

- Nuggets de poulet ou Œuf cocotte et ses mouillettes
- Frites fraîches maison
- + Dessert maison

12,50€

ENFANT
- 10 ans

Nos PARFUMS

DE NOS SORBETS ET DE NOS GLACES

VANILLE
CITRON VERT

CHOCOLAT
FRAMBOISE

PASSION
CAREMEL
au beurre salé

